



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №34
на кулинарную продукцию
САЛАТ ОВОЩНОЙ С ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ

наименование кулинарной продукции

по СТЬ 1210-2010

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	13,8	10*	27,5	20*
С 01.11 по 31.12	14,8		29,5	
С 01.01 по 28-29.02	15,9		31,7	
С 01.03	17,2		34,4	
Горошек зеленый консервированный	11,5	7,5	23	15
или кукуруза сахарная консервированная	12,5	7,5	25	15
Морковь до 01.01	6,3	5*	12,5	10*
С 01.01	6,7		13,4	
Яйца перепелиные	-	1 шт	-	2 шт
Сметана	10	10	20	20
Соль	0,2	0,2	0,4	0,4
Выход готовой продукции	40/1 шт		80/2 шт	

* масса вареных очищенных овощей. Согласно акта контрольной проработки.

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель, морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в коже (30- 40 минут), очищают.

Индивидуальную упаковку горошка или кукурузы консервированной промывают проточной водой, протирают и вскрывают. Консервированный зеленый горошек или кукурузу промывают под проточной водой, ошпаривают.

Индивидуальную упаковку яиц перепелиных вареных промывают проточной водой, протирают и вскрывают. Яйца перепелиные вареные освобождают от маринада, промывают кипяченой водой и разрезают пополам.

Картофель, морковь, нарезают мелкими кубиками, добавляют зеленый горошек или кукурузу, перемешивают, укладывают горкой в салатник, сверху выкладывают нарезанные яйца перепелиные.

Перед отпуском заправляют сметаной. Оптимальная температура подачи +14...+ 16 °С.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

внешний вид – продукты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, салат заправлен сметаной, сверху – половинки яиц перепелиных;

цвет – свойственный продуктам, входящим в состав салата;

запах и вкус – характерный для использованных продуктов;

консистенция – салата – сочная, мягкая.

4. Срок годности и условия хранения: В незаправленном виде при температуре +2...+6 °С не более 2 часов.

5. Сведения о пищевой ценности 100 гр. блюда

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
3,92	6,74	5,73	111/464

Инженер-технолог

В.В. Пышная